

La Carte

◆ Les entrées ◆

Oeufs pochés en Meurette	11 €
Os à moelle rôti aux escargots de Bourgogne - échalotes et oignons frits	15 €
Tartare de dorade royale au lait de coco et fruits de la passion	13,5 €
Filets doubles de sardines en tempura - mayonnaise au citron et herbes fraîches	11,5€
Salade de tomates Noire de Crimée et pêches - stracciatella di Bufala et pesto basilic	10,5 €
Royale de persil et escargots - émulsion d'ail frais	12 €
Os à moelle rôti au four - ail, ciboulette et fleur de sel	10 €

◆ Les plats ◆

NOS POISSONS

Sole de petit bateau grillée - vierge de tomates et pommes de terre de Noirmoutier rôties	28,5€
Dos de maigre cuit lentement au beurre - carpaccio d'aubergines et courgettes , sauce gremolata	22,5€

NOS VIANDES

Cordon bleu de veau , speck et parmesan - mafaldines aux tomates confites	22 €
Rognons de veau façon Bollo	21 €
Belle tranche de foie de veau grillée - échalotes, herbes et vinaigre de vin rouge - purée de pommes de terre	19,5€
Ris de veau rôtis à l'Armagnac des Tilleuls	29,5 €
Mijoté de hauts de cuisse de poulet fermier de Bourgogne à l'estragon - petits pois, carottes fanes et pommes de terre nouvelles	21€
Fricassée ris de veau et rognons rôtis à l'Armagnac	27€
Tartare de bœuf traditionnel au couteau, jaune d'oeuf confit et pommes dauphines	22 €

◆ Les desserts ◆

Assiette de cinq fromages de région	8 €
Faisselle (herbes, coulis ou sucre)	5 €
Le citron façon tarte meringuée	9 €
Café gourmand	8,5€
Variation de texture - chocolat blanc et chocolat noir	9 €
Pavlova aux fruits rouges	8,5 €
Irish coffee	12 €

Nicolas ARNOLD

Auberge des Tilleuls



◆ Le menu du midi ◆

Menu du midi : Mardi 09 juillet au vendredi 12 juillet 2024 *(hors jours fériés)*

Entrées au choix

Cœur de filet de saumon cru puis mariné au citron vert et aneth
Tartelette croustillante de tomates cerises - burratina et huile au basilic

Plats au choix

Noix de pétoncles snackées - riz noir et sauce hollandaise au citron
Punta de Lomo rôtie - radiatoris aux tomates confites et parmesan

Desserts au choix

Eclair au spéculoos
Carpaccio d'ananas et noix de coco

Menu: entrée-plat ou plat-dessert : 25€

Menu: entrée-plat-dessert: 29€



◆ Le menu de l'Auberge selon l'inspiration du Chef ◆

valable **uniquement** vendredi et samedi (midi et soir)

Menu en 3 services (entrée, plat et dessert) : 38€

Menu en 4 services (entrée, poisson, viande et dessert) : 48€

Toutes nos viandes (bovine, volaille et cochon) sont d'origine française
Tous nos ris de veau et rognons sont d'origine italienne

Nicolas ARNOLD

Auberge des Tilleuls